

## Animation « Produire des fèves de cacao »

### Guide d'utilisation

#### **Objectifs :**

- Découvrir l'histoire de la production de cacao et de la notion de commerce équitable
- S'approprier les étapes de production des fèves de cacao.

#### **But de l'activité :**

- Visionner le film « Pareil, pas pareil ? » produit par Equiterre  
<https://www.youtube.com/watch?v=LeKinDmNcOM>
- Reconstituer les étapes de production des fèves de cacao

#### **Public :**

- 6 à 12 ans

#### **Nombre d'enfants :** Indifférent

#### **Durée :** 30mn

#### **Matériel en prêt :**

- DVD du film ou support sur clé USB
- 6 cartes « Étapes de production des fèves de cacao »
- Le PPT de présentation des cartes

#### **Matériel à prévoir :**

- Ordinateur
- Vidéoprojecteur

#### **Déroulement de la séance :**

- Visionner le film
- Demander aux enfants de dire ce qu'ils ont retenu, insister sur la notion de commerce équitable
- Distribuer les cartes aux enfants (seul ou par équipe) leur faire lire les explications et leur faire replacer les cartes dans l'ordre : cueillette, écabossage, fermentation, séchage, conservation, transport
- Faire présenter chaque étape, utiliser le PPT comme support visuel de chaque étape

## PRODUCTION DU CACAO

Originaire d'Amérique latine, un cacaoyer peut produire l'équivalent de 2 à 3 kg de chocolat noir par année, soit environ 1200 à 1800 fèves.

Une fois fermentées et torréfiées, les fèves broyées produisent de la pâte de cacao, du beurre de cacao ou de la liqueur de cacao.

L'Afrique de l'Ouest est la région où l'on trouve les plus importants pays producteurs de cacao.

## TRANSFORMATION ET CONSOMMATION

Le cacao est la troisième denrée la plus commercialisée au monde, après le café et le sucre. Au Québec, le chocolat est la deuxième exportation agroalimentaire en importance, après le porc!

Les Canadiens consomment environ 3,9 kg de chocolat par année (1). Six multinationales (Cargill, Olam, Touton, ADM, Continaf, Noble) se partagent 58,7% du commerce international du cacao et de ses produits dérivés (2). Cinq multinationales (Cargill, ADM, Barry Callebout, Petra Foods et Bloomer) régissent 52% de l'industrie de transformation des fèves de cacao (2).

## CONDITION DES TRAVAILLEURS

14 millions de travailleurs dépendent du cacao pour gagner leur vie. En 2001, un producteur du Ghana gagnait environ 300\$US par année (3).

90% de la production mondiale du cacao provient de 3 millions de petites fermes de moins de 5 hectares (4).

Selon une étude de l'International Institute of Tropical Agriculture (2002), 284 000 enfants âgés de moins de 12 ans travaillaient dans les plantations de cacao en Afrique occidentale, effectuant des tâches difficiles et dangereuses (5).

Sources:

(1) Daniel Workman, [Chocolate-covered countries](#), 2007

(2) Tropical Commodity Coalition, [Sweetness Follows \(2nd edition\)](#)

(3) International Institute for Tropical Agriculture, [Child Labour in the Cocoa Sector of West Africa: A Synthesis of findings in Cameroon, Côte d'Ivoire, Ghana, and Nigeria](#), Sustainable Tree Crops Program, IIAT, 2002

(4) ICCO, [Production](#)

(5) International Institute of Tropical Agriculture, [Child Labor in the Cocoa Sector of West Africa](#), 2002

Extrait de : <http://www.equiterre.org/fiche/tous-les-detaills-sur-le-cacao-equitable>

Les 6 premières étapes de **fabrication du chocolat** commencent par la cueillette des fruits du cacaoyer et s'achèvent sur le nettoyage des fèves. Les voici :

1) 1ère étape : la cueillette des cabosses

Avant de cueillir la cabosse sur son cacaoyer, il faut s'assurer qu'elle est arrivée à maturité. Car les graines (les futures fèves de cacao) doivent pouvoir se détacher sans difficulté. Voilà pourquoi les récoltes se font généralement entre le mois d'octobre et celui de mars.

Cette cueillette doit se réaliser à la main à l'aide d'outils très tranchants et en prenant de nombreuses précautions. Car il faut absolument éviter de blesser le tronc des cacaoyers ou d'endommager les fleurs et cabosses non encore mures.

La cueillette se fait en tranchant le pédoncule reliant la **cabosse** au cacaoyer.

Passons maintenant à la 2ème étape de la fabrication du chocolat.

# ECONOMIE - EXIGENCE DE JUSTICE

---

## 2) 2ème étape : l'écabossage

Dans les plus brefs délais, le producteur se sert d'un couteau pour ouvrir les cabosses ; ce qui lui permet de séparer manuellement et avec délicatesse les graines (les futures fèves de cacao) de la pulpe blanche et humide.

De chaque cabosse, on peut sortir de 16 à 60 graines. Ainsi s'achève la 2ème étape de la fabrication du chocolat. Passons à la 3ème étape.

## 3) 3ème étape : la fermentation

Une fois ces graines sorties et placées dans un panier, elles vont se mettre à transpirer sous l'action des rayons solaires ; ce qui enclenche le processus de fermentation. Quant à la pulpe blanche et humide, elle se transformera en alcool, puis en acide acétique.

Durant ce processus de fermentation, les graines vont prendre leur teinte chocolat. Ce n'est qu'à partir de ce moment qu'on peut vraiment leur donner le nom de fèves de cacao.

Notez que cette fermentation se fait de deux manières :

- La première : on place les graines sur des feuilles larges de bananiers,
- La deuxième : on se sert de grandes caisses en bois ; ce qui permet de traiter plus de cabosses.

À présent, découvrons la 4ème étape de la fabrication du chocolat.

## 4) 4ème étape : le séchage

Une fois les fèves de cacao fermentées, il faut les sécher rapidement ; ce qui va éviter qu'ils moisissent.

Pour le faire, on les dispose sur de grandes bâches ou sur des claies en plein soleil, et ce sur une période d'une à quatre semaines ; et on les remue régulièrement.

Mais notez que certains industriels se servent de fours thermiques ; ce qui permet de sécher les fèves de cacao en l'espace de 24 à 48 heures.

Découvrons maintenant la 5ème étape de la fabrication du chocolat.

## 5) 5ème étape : la conservation des fèves

Une fois séchées, les fèves de cacao sont enfermées dans de grands sacs en toile de jute et mises dans des entrepôts climatisés.

On vérifiera alors leur qualité et leur caractère sain en prélevant une petite quantité d'entre elles à l'aide d'un tube en acier introduit dans ces sacs en toile de jute.

Dès que cette vérification est faite, les fèves sont transférées dans un silo pour conservation. À ce stade, on fait très attention à l'aération, à la température, et à l'hygrométrie.

Mais qu'en est-il de la 6ème étape de la fabrication du chocolat ?

## 6) 6ème étape : le nettoyage des fèves

À ce stade, les fèves de cacao contiennent toujours des impuretés. Elles seront éliminées par des procédés tels que les courants d'air puissants, les brossages, l'exposition à des champs magnétiques, etc.

Avec l'élimination des impuretés, on peut dire que s'achève la partie " Récolte et traitement des fèves de cacao". Maintenant, va démarrer le processus qui permet de les transformer en chocolat.

# ECONOMIE - EXIGENCE DE JUSTICE

---

## Les autres étapes de fabrication du chocolat

Ces étapes de fabrication du chocolat vont s'étendre de la torréfaction des fèves au moulage/enrobage :

### 7) 7ème étape : la torréfaction des fèves

Ici, les fèves de cacao vont être torréfiées. Autrement dit, selon le type de cacao dont elles sont issues, ces fèves être chauffées pendant une demi-heure à une température comprise entre 100° Celsius et 140° Celsius.

C'est cette torréfaction qui permet de développer l'arôme du chocolat, lesdits arômes dépendant, pour une grande part, des précurseurs nés durant le processus de fermentation.

Découvrons maintenant la 8ème étape.

### 8) 8ème étape : le décortilage

Durant cette étape, les fèves de cacao subissent un broyage grossier à l'aide d'un système de ventilation/vibration. Grâce à ce processus, les morceaux de coque trop légers s'envolent tandis que la fève plus lourde ne bouge pas.

Passons au broyage, neuvième étape de la fabrication du chocolat.

### 9) 9ème étape : le broyage

À ce stade-ci, les fèves de cacao passent par différents broyeurs à meules selon le niveau d'affinage souhaité. C'est ainsi qu'elles se transforment en masse de cacao, une pâte épaisse et liquide.

Mais qu'en est-il de la 10ème étape ?

### 10) 10ème étape : le malaxage

Ici, la masse de cacao va être mixée avec des matières premières telles que le sucre, le lait, etc, et ce, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Ensuite, on se sert de broyeuses-affineuses pour réduire davantage la granulométrie de la pâte.

Une fois cette étape de la fabrication du chocolat achevée, on passe au conchage.

### 11) 11ème étape : le conchage

La 11ème étape de la fabrication du chocolat consiste à soumettre la pâte à une agitation à chaud, constante et soutenue, dans des conches rotatives. C'est cela qui lui permet d'acquérir son caractère onctueux et fin.

Découvrons à présent la 12ème étape de la fabrication du chocolat.

### 12) 12ème étape : le tempérage

À ce stade-ci, après avoir laissé le chocolat refroidir pendant à quelques heures, on le réchauffe jusqu'à 32° Celsius ; ce qui cristallise de façon stable le beurre du cacao et rend alors le chocolat brillant, satiné, cassant, et fondant.

Voici enfin la 13ème et dernière étape : le moulage et l'enrobage.

### 13) 13ème étape : le moulage et l'enrobage

Lors de ce dernier stade de la fabrication du chocolat, on va le couler dans des moules ou le napper autour d'intérieurs à enrober.

Voilà donc les différentes étapes de la fabrication du chocolat. Avez-vous des questions, des préoccupations ? Si oui, merci de les partager avec nous dans les commentaires ci-dessous !

Extrait de : [http://www.chococlic.com/Fabrication-du-chocolat-les-etapes\\_a2525.html](http://www.chococlic.com/Fabrication-du-chocolat-les-etapes_a2525.html)